



**Prie IKI Panevėžio kulinarijos centro komandos
kviečiame prisijungti**

Pamainos vedėją

Darbo pobūdis:

- Pavaldžių darbuotojų mokymas, priežiūra bei jų darbo kontrolė
- Pagamintos produkcijos atitikimo nustatytiems standartams ir normatyvams užtikrinimas
- Gamybos užduočių paskirstymas ir jų vykdymo kontrolė
- Darbo našumo ir rezultatų analizė
- Pavaldžių darbuotojų darbo laiko apskaitos vedimas
- Darbas karštų procesų ceche

Reikalavimai

- Panašaus darbo patirtis
- Higienos ir kokybės standartų išmanymas

- Geri darbo kompiuteriu įgūdžiai
- Orientacija į rezultatą
- Iniciatyvumas, organizuotumas, atsakingumas, pareigingumas
- Gebėjimas greitai priimti sprendimus

Įmonė siūlo:

- Darbą šiuolaikiškoje ir patikimoje kompanijoje
- Laiku mokamą stabilų atlyginimą, visas socialines garantijas ir nuolaidas IKI prekybos centruose
- Galimybę siekti karjeros ir draugišką kolektyvą

Išsamesnė informacija tel. **8-640-77848** (Alina)

Visi mūsų darbo skelbimai www.cv.lt

